



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
ESCOLA DE COMUNICAÇÃO

EDIÇÃO DE LITERATURA CULINÁRIA NO BRASIL: 1940-2009

Bruno Gonzaga Fiuza

Rio de Janeiro/ RJ
2010

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
ESCOLA DE COMUNICAÇÃO**

EDIÇÃO DE LITERATURA CULINÁRIA NO BRASIL: 1940-2009

Bruno Gonzaga Fiuza

Monografia de graduação apresentada à Escola de Comunicação da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Comunicação Social, Habilitação em Produção Editorial.

Orientador: Prof. Ms. Paulo Roberto Pires

Rio de Janeiro/ RJ
2010

EDIÇÃO DE LITERATURA CULINÁRIA NO BRASIL: 1940-2009

Bruno Gonzaga Fiuza

Trabalho apresentado à Coordenação de Projetos Experimentais da Escola de Comunicação da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como requisito parcial para a obtenção do grau de Bacharel em Comunicação Social, Habilitação Produção Editorial.

Aprovado por

Prof. Ms. Paulo Roberto Pires de Oliveira Juniot – orientador

Prof. Dr. Mário Feijó Borges Monteiro

Profª Drª Ieda Tucherman

Aprovada em:

Grau:

Rio de Janeiro/ RJ
2010

FIUZA, Bruno Gonzaga.

Edição de literatura culinária no Brasil: 1940-2009/ Bruno Gonzaga Fiuza – Rio de Janeiro; UFRJ/ECO, 2010.

53 f.

Monografia (graduação em Comunicação) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Escola de Comunicação, 2010.

Orientação: Paulo Roberto Pires

1. Literatura culinária. 2. Literatura culinária brasileira. 3. Preparação de originais. I. PIRES, Paulo Roberto (orientador) II. ECO/UFRJ III. Produção Editorial IV. Título

DEDICATÓRIA

Para meus pais

AGRADECIMENTOS

Agradeço ao meu orientador, Paulo Roberto Pires, e aos amigos André Keiji Kunigami, Bruno Correia, Carolina Pacheco, Juliana Lugão e Pedro Rocha, sem os quais não teria sido possível realizar este trabalho.

“O prazer da mesa pertence a todas as épocas, todas as condições, todos os países e todos os dias.”

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

FIUZA, Bruno Gonzaga. **Edição de literatura culinária no Brasil: 1940-2009**. Orientador: Paulo Roberto Pires. Rio de Janeiro, 2010. Monografia (Graduação em Produção Editorial) – Escola de Comunicação, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Xf.

RESUMO

Esta monografia tem como objetivo estudar os pontos em comum e as especificidades de três livros de receitas brasileiros de grande sucesso publicados entre 1940 e 2009: *Dona Benta: Comer Bem*, publicado pela Companhia Editora Nacional em 1940, bem como sua reedição de 2003; *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*, de Ofélia Ramos Anunciato, publicado pela Edições Melhoramentos em 1976, bem como sua reedição em 2005; e *Mais Você: 10 anos*, de Ana Maria Braga, publicado pela Globo Livros em 2009.

Por meio da análise de linguagem, estrutura, público-alvo, números de venda, projetos gráficos (originais e reformulações) e repercussão destes livros na imprensa, o trabalho pretende entender as circunstâncias que levaram às publicações e reedições destes livros em cada época, e os motivos pelos quais tornaram-se referência quando se trata de literatura culinária no Brasil.

FIUZA, Bruno Gonzaga. **Brazilian Culinary Literature: 1940-2009**. Advisor: Paulo Roberto Pires. Rio de Janeiro, 2010. Monograph (Publishing) – Escola de Comunicação, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Xp. Final paper.

ABSTRACT

The present work aims to examine the particularities of and the commonalities among three Brazilian recipe best-selling books, published between 1940-2009: *Dona Benta: Comer Bem*, published by Companhia Editora Nacional in 1940, as well as its new edition released in 2003; *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*, by Ofélia Ramos Anunciato, published by Editora Melhoramentos in 1976, as well as its new edition released in 2005; and *Mais Você: 10 anos*, by Ana Maria Braga, published by Globo Livros in 2009.

By analyzing language, structure, audience, sales figures, layout (of both first and second editions) and presence in media, this work wants to understand the circumstances that led to publishing and reformulation of those books and the reasons why they became classical when it takes to Brazilian recipe books.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	11
2. DONA BENTA: COMER BEM (1940).....	14
2.1 Parte Geral.....	16
2.2 Receitas.....	19
2.3 Bibliografia Culinária.....	25
2.4 Reedição (2003).....	26
3. A COZINHA MARAVILHOSA DE OFÉLIA (1976).....	29
3.1 Comparação com <i>Dona Benta: Comer Bem</i>	30
3.2 Reedição (2005).....	34
3.3 Televisão, culinária e o mercado editorial.....	36
4. MAIS VOCÊ: 10 ANOS (2009).....	39
4.1 Aspectos gráficos.....	40
4.2 Estrutura e linguagem.....	42
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	44
REFERÊNCIAS.....	47
ANEXOS.....	48

1. INTRODUÇÃO

Este trabalho tem como objetivo analisar a edição de livros de culinária no Brasil, especificamente aqueles direcionados ao público feminino, de classe média, no período de 1940 a 2009. Para este fim, serão objetos de estudo três títulos nacionais de destaque, incluídas neste conjunto a primeira e a mais recente edição dos mesmos.

O primeiro destes livros, *Dona Benta: Comer Bem*, publicado pela Companhia Editora Nacional em 1940, é um dos mais expressivos não apenas do gênero culinário, mas também do mercado editorial brasileiro, permanecendo em catálogo por 70 anos, superando a marca de 1,5 milhão de exemplares vendidos e, conseqüentemente, fazendo parte da memória afetiva de muitas cozinheiras (e cozinheiros), domésticas, amadores e profissionais.

Num primeiro momento, serão observadas as semelhanças deste título com outro de destaque no cenário internacional: *La Cuisinière bourgeoise*, publicado em 1746, na França, pelo cozinheiro Menon. *La Cuisinière bourgeoise* foi primeiro livro de culinária dirigido explicitamente à mulher burguesa (e/ou às suas criadas), inaugurando uma linguagem que visava a atingir o novo público formado pela burguesia ascendente – que se estabeleceria definitivamente ao final daquele século, com a Revolução Francesa. As receitas são concebidas levando em consideração o custo dos ingredientes, em oposição à ostentação e ao requinte desmedidos que marcavam as publicações anteriores, destinadas às cozinhas da nobreza. Além de público-alvo e linguagem, serão apontados também semelhanças de estrutura entre dos dois títulos. O objetivo desta análise é entender o nascimento de um modelo de edição de literatura culinária no Brasil (cabe ressaltar que *Dona Benta: Comer Bem* não foi o primeiro livro do gênero, mas, sem dúvida, o mais relevante). Como fonte de dados para esta comparação, será útil o que foi dito sobre *La Cuisinière bourgeoise* pelo historiador Rudolf Trefzer, em *Clássicos da literatura culinária*.

Tendo sofrido apenas pequenas atualizações durante 60 anos em catálogo, *Dona Benta: Comer Bem* foi completamente reeditado em 2003. As características desta reedição também serão discutidas neste trabalho, tendo como ponto de comparação o novo padrão de formato estabelecido para os títulos de culinária e gastronomia a partir da década de 1990 e início do século XXI.

O segundo livro analisado neste trabalho será *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*, de Ofélia Ramos Anunciato, publicado em 1976 pela Edições Melhoramentos. Tendo permanecido no ar de 1958 a 1998 (ano de sua morte) sem interrupções, Ofélia é o nome mais expressivo da história dos programas de culinária brasileiros.

Sua estreia como autora de livros de receita se dá com uma publicação que tem muitos pontos em comum com *Dona Benta: Comer Bem*, mas em proporções reduzidas. Ofélia representa um dos primeiros vínculos entre publicações e programas de culinária na televisão no Brasil, diálogo que parece óbvio atualmente e que se tornou quase uma exigência na última década (englobando autores de gêneros culinários e gastronômicos), mas que na década de 1970 ainda buscava descobrir um formato eficaz.

Ao primeiro livro de Ofélia seguiram-se outros dezesseis, que somados ultrapassam a marca de meio milhão de exemplares vendidos. E, da mesma forma que *Dona Benta: Comer Bem*, passou por uma completa reformulação, em 2005, que também será analisada neste trabalho.

O terceiro e último objeto deste trabalho é o livro *Mais Você: 10 anos*, escrito por Ana Maria Braga e publicado pela Globo Livros, em 2009. Ana Maria Braga é herdeira direta da tradição de Ofélia na televisão, mas junto a esta continuidade estão também novos aspectos. Tendo mais pontos em comum com as reedições do que com as primeiras edições dos outros dois livros estudados neste trabalho, *Mais Você: 10 anos* é direcionado ao mesmo público feminino, de classe média, mas busca se ajustar, também, aos novos padrões dos livros de culinária e de gastronomia.

Para a definição dos termos “livro de culinária” e “livro de gastronomia”, servirá de base o artigo “Culinária de papel”, de Laura Graziela Gomes e Livia Barbosa. A investigação sobre o público ao qual os livros se dirigem apoia-se, em parte, no texto “Cozinha ornamental”, de Roland Barthes, presente no livro *Mitologias*, que alerta para o fato de sofisticação e ornamentação nas publicações culinárias direcionarem-se na maioria das vezes às camadas de baixa renda (como mera fábula), enquanto receitas objetivas e menos dispendiosas dirigem-se ao público de maior poder aquisitivo (e podem ser, de fato, executadas).

Paralelamente à análise das transformações sofridas pela prática da edição de livros de culinária ao longo do período estudado, serão observadas, também, as mudanças na imagem

da dona de casa, representada pelas autoras dos livros estudados. A partir dessas imagens fica claro como livros de culinária refletem não apenas mudanças na cultura alimentar de um país, mas também questões econômicas e sociais.

2. DONA BENTA: COMER BEM (1940)

Dona Benta: Comer Bem é o mais longo livro de receitas brasileiro. Publicado em 1940 pela Companhia Editora Nacional, permanece em catálogo há setenta anos, tendo inclusive passado por uma complexa reedição em 2003. Somente entre os anos de 1940 a 1998 foi reimpresso setenta vezes, totalizando cerca de 900 mil exemplares;¹ no catálogo da editora, este número foi atualizado para 1,5 milhão.² Uma busca no *site* Estante Virtual (que reúne sebos de todo o país) retorna 64 exemplares disponíveis à venda, sendo 46 do primeiro formato e outros 18 do atual.³ O livro é apresentado da seguinte forma no catálogo atual da Companhia Editora Nacional, responsável pela publicação:

Há mais de 60 anos, *Dona Benta: Comer Bem* é a bíblia da culinária brasileira. A obra ganhou um novo visual, mas sem perder o charme da tradição. Pelas mãos do *chef* Luiz Cintra, o livro foi atualizado e ampliado, incorporando 200 novas receitas, mais adequadas à cozinha moderna. Um livro que ensina tudo sobre culinária, disposição da mesa, cardápios para festas, dá dicas para principiantes e até ajuda a dona de casa a preparar xarope para os filhos. É, certamente, um clássico para todos terem na cozinha.⁴

Para entender os motivos que o tornaram tão duradouro e um caso de destaque não apenas entre o gênero de livros de culinária, mas na história do mercado editorial brasileiro, é preciso analisar seu conteúdo e as circunstâncias em que foi editado.

A Companhia Editora Nacional foi fundada em 1925 pelo escritor Monteiro Lobato e por Octalles Marcondes Ferreira. Destacava-se por publicar clássicos estrangeiros, como *Pollyanna*, *Pinóquio*, *Mowgli*, *o menino-lobo*, *A ilha do tesouro*, entre outros, e também

¹ SIMÕES, Renata da Silva. *Dona Benta: Comer Bem. História da Alimentação. 1940-2003*. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-graduação em História Social da FFLCH – USP, São Paulo, 2008

² Disponível em <<http://www.ibep-nacional.com.br/htdocs9/script/catalogo.asp?isbn=8504006980>>. Acesso em 16 de junho de 2010.

³ Disponível em <<http://www.estantevirtual.com.br>>. Acesso em 17 de junho de 2010.

⁴ Disponível em <<http://www.ibep-nacional.com.br/htdocs9/script/catalogo.asp?isbn=8504006980>>. Acesso em 16 de junho de 2010.

nomes importantes da literatura nacional, entre eles Machado de Assis, José de Alencar, Oswald de Andrade e Raquel de Queiroz.

O primeiro ponto interessante sobre o *Dona Benta* é que, em meio a tantos autores célebres, o livro não tem um autor identificado na capa ou na folha de rosto. Sobre este aspecto, escreveu Renata da Silva Simões:

Ao lermos o título, logo imaginamos que o livro foi compilado por Monteiro Lobato. Não foi. Não há um autor responsável pela obra. Segundo depoimentos de funcionárias do Centro de Memória da IBEP-Nacional, em reuniões entre os editores e suas esposas eram testadas e degustadas algumas receitas que posteriormente compiladas originaram o *Dona Benta*.⁵

Na ausência de um autor que estivesse à frente da obra, coube aos editores associa-la a uma personagem fictícia de Monteiro Lobato, que faz parte do universo do *Sítio do Pica-pau Amarelo*, construído ao longo de dezenas de livros publicado entre 1920 e 1947. Vale notar a contradição que existe nessa escolha, visto que, apesar do caráter central da personagem Dona Benta neste universo, a verdadeira cozinheira do sítio era a personagem Tia Nastácia. Uma possível explicação é o temor dos editores ao impacto negativo certamente provocado pela imagem de uma negra na capa de um livro destinado à classe média, ainda fortemente marcada pelo racismo na década de 1940.

A capa da primeira edição⁶ de *Dona Benta: Comer Bem* apresenta uma ilustração da personagem segurando um elaborado bolo, observada por um menino (que supõe-se ser Pedrinho) apoiado numa bancada onde estão uma jarra, um rolo de massa, um prato e uma vasilha de onde despenda o cabo de algum utensílio (possivelmente um batedor de ovos). O nome *Dona Benta* está escrito em letras pretas na parte superior, enquanto o título *Comer Bem*

⁵ SIMÕES, Renata da Silva. *Op. cit.*

⁶ Para facilitar a referência, será usado o termo *primeira edição* para englobar todas as edições publicadas entre 1940 e início de 2003, e *segunda edição* para a edição publicada a partir do segundo semestre de 2003. As diferenças entre diversas edições contidas em cada um destes grupos foram estudadas por Renata da Silva Simões e são bastante sutis, resumindo-se basicamente à supressão de receitas contendo ingredientes que se tornaram escassos ou ao aumento no número de receitas contendo ingredientes que se tornaram populares, alterações que não mudam o caráter geral do livro e que, portanto, não são relevantes para a análise à qual esta monografia se propõe.

aparece na parte inferior, em uma faixa azul, sobre o nome da editora e o local de publicação. A lombada reproduz o nome do livro e da editora, e não há informações relevantes na quarta capa. Nas folha de rosto é acrescentado o subtítulo: *1001 Receitas de Bons Pratos*.

O sumário divide o conteúdo do livro em seis partes: Parte Geral, Salgados, Doces em Geral, Bebidas, Índice e Anotações. Para fins práticos, este trabalho adotará uma divisão alternativa, em três seções: Parte Geral, Receitas (englobando Salgados, Doces em Geral e Bebidas) e Bibliografia Culinária, visto que o índice remissivo é somente um aparato técnico, e que a parte reservada a anotações resume-se a dez páginas pautadas, sem conteúdo, criadas talvez para evitar que o livro tivesse páginas em branco ao final (situação incontornável devido ao número mínimo de páginas em um caderno tipográfico), mas proporcionando também uma interatividade entre livro e usuário.

2.1 Parte Geral

A primeira seção, denominada “Parte Geral”, é sem dúvida a mais importante para classificar o livro e entender os motivos que o levaram a se tornar um marco na história da literatura culinária no Brasil. Como foi dito na Introdução, a principal inovação da literatura culinária burguesa inaugurada em 1746, na França, pelo livro *La Cuisinière bourgeoise*, de Menon, diz respeito à linguagem, que caracterizava claramente o público ao qual se destinava. Sobre isso, Rudolf Trefzer escreve:

La Cuisinière bourgeoise, de Menon, foi o primeiro livro de receitas na França dirigido explicitamente à mulher que cozinhava, à cozinheira empregada, assim como à senhora da casa que se lançasse, ela mesma, a tais afazeres. Visto que Menon, com sua obra, não se dirigia prioritariamente a colegas de profissão, o livro contém em seu início um glossário detalhado, onde se explicam os termos mais importantes da técnica culinária. Em seguida, encontram-se uma relação geral dos alimentos à disposição conforme a estação do ano e uma série de sugestões de menu.⁷

⁷ TREFZER, Rudolf. *Clássicos da literatura culinária: Os mais importantes livros da história da gastronomia*. Editora Senac São Paulo, São Paulo, 2009.

Deste modo, pode-se dizer que *Dona Benta: Comer Bem* segue à risca o modelo de edição concebido por Menon. O primeiro subitem da “Parte Geral” chama-se “Conselhos úteis”, e trata, em uma página e meia, dos aspectos que uma dona de casa deve levar em consideração na hora de escolher uma panela. Logo a seguir há uma lista minuciosa de 56 utensílios de copa e cozinha necessários ao preparo e à apresentação dos pratos, seguida de conselhos sobre talheres, louças e cristais que devem ser utilizados para o serviço. Há mais quatro páginas e meia dedicadas à escolha de fornos e fogões e três páginas e meia sobre pesos, medidas e equivalências. Logo a seguir (ou seja, antes mesmo da apresentação das receitas), é descrita a ordem clássica de um menu e são expostas sugestões de cardápios. São listadas também as guarnições que melhor acompanham os pratos principais mais comuns (todos à base de proteína animal) e as bebidas adequadas a cada serviço. Por fim, há descrições de temperos (ervas, especiarias e condimentos), receitas de molhos e classificações de verduras, frutos, sementes e grãos; neste item é apresentada uma tabela nutricional bastante rudimentar e diferente das encontradas atualmente nos rótulos dos produtos, que lista as quantidades de albumina, gordura, carboidrato digestivo, celulose, cinzas e água contidas em alguns cereais.

Contudo, *Dona Benta: Comer Bem* não se dirige às donas de casa apenas de modo implícito, pelo fato de suas instruções servirem a cozinheiros iniciantes ou, no mínimo, não profissionais. O livro dirige-se diretamente a uma leitora do sexo feminino, como fica claro ao longo de toda a “Parte Geral”. A palavra “dona de casa” aparece seis vezes, e há outras seis ocorrências de termos que definem o diálogo com o público feminino (como “menina”, “leitora” e “cozinheira”). A epígrafe do item Temperos ou condimentos simples e preparados, mantida em espanhol e não creditada, apresenta bem esse diálogo: “*No te olvides que a veces más puede un guiso bien sazonado que el más sabio de los maquillajes.*”⁸ Mas é no oitavo parágrafo do item Molhos que o espírito do livro é resumido, em um trecho que poderia perfeitamente apresenta-lo ou encerra-lo:

O nosso maior prazer é que este livro seja, de fato, um auxiliar precioso das donas de casa e que elas possam tirar dele o maior partido possível na confecção de bons quitutes. É preciso que as leitoras não se esqueçam que a harmonia do lar depende muito da mesa e não

⁸ *Dona Benta: Comer Bem*. Companhia Editora Nacional, São Paulo, 1957.

há melhor arte para agradar ao marido do que apresentar-lhe sempre uma refeição variada, agradável e... gostosa.⁹

É importante analisar cuidadosamente este ponto. O uso dos termos no gênero feminino e o teor do parágrafo transcrito acima representam claramente a definição do público-alvo por parte dos editores. Isso se dá, sem dúvida, devido à organização social (familiar) do Brasil na década de 1940 (apesar de mantidos ao longo de toda a primeira edição, que permaneceu em catálogo por sessenta anos). Contudo, ao mesmo tempo, essa decisão clara de se dirigir à mulher/dona de casa vai influenciar a produção de literatura culinária no país até os dias atuais, inaugurando um novo gênero, que se consolidaria como um dos de maior destaque no mercado editorial nacional.

A presença de uma tabela nutricional nesta primeira parte nos remete a outra característica importante que associa o livro analisado à tradição da literatura culinária burguesa, a atenção dada à saúde. Trefzer a expõe da seguinte forma:

No prefácio, Menon chama a atenção para o fato de ter se esforçado em evitar despesas desnecessárias, simplificar os métodos de preparo e deixar de fora aquilo que parecesse reservado apenas a “cozinhas opulentas”. “Se desse modo a visão e o paladar perdem algo, por outro lado a saúde sai ganhando”, argumenta ele.¹⁰

Ao longo da “Parte Geral” há mais de duas dezenas de referências a aspectos nutricionais, de higiene e saúde – sendo este último termo responsável por seis ocorrências. Os dois primeiros parágrafos do texto que abre o item “Cardápios” tratam de associar o prazer estético e sensível à adequação nutricional. É o trecho do livro que melhor explica as intenções dos editores quando escolheram o título *Comer Bem*, ao afirmar que “para saber comer é preciso tomar bastante a sério a questão alimentar. (...) Além de sua parte estética (...) as refeições devem ser sadias e conter elementos indispensáveis em calorias e vitaminas”.¹¹

⁹ *Idem.*

¹⁰ TREFZER, Rudolf. *Op. cit.*

¹¹ *Dona Benta: Comer Bem*. Companhia Editora Nacional, São Paulo, 1957.

Com relação a este aspecto, é importante notar que entre 1940 a 1943 as impressões de *Dona Benta: Comer Bem* continham uma parte intitulada “Regimes na alimentação”, que tratava do consumo de água, calorias, vitaminas e cálcio, além de listar alguns regimes específicos, indicados a crianças, diabéticos ou pessoas com outros problemas de saúde. Não se sabe por que esta parte foi eliminada nas edições subsequentes.

2.2 Receitas

Este item engloba a análise das partes “Salgados”, “Doces em geral” e “Bebidas” listadas no sumário do *Dona Benta*. Visto que seria impossível analisar minuciosamente cada receita em um trabalho de proporções reduzidas, o foco deste subcapítulo serão os ingredientes (analisados em grupos), o grau de refinamento das receitas e a recorrência dos pontos de destaque citados na “Parte Geral”.

A característica mais marcante do livro é revelada logo na páginas de rosto: o subtítulo *1001 Receitas de Bons Pratos*. E este número é muito mais sonoro do que justo: nenhuma edição de *Dona Benta: Comer Bem* teve menos de 1.400 receitas, e se considerarmos as bebidas há exemplares em o total chegou próximo a 2.000.

Antes mesmo de qualquer análise detalhada destas receitas, podemos tomar esse elevado número como um reflexo das necessidades do público ao qual se dirige. Um repertório tão extenso é útil principalmente às donas de casa (e/ou suas empregadas) envolvidas diariamente na composição de cardápios e execução dos pratos para almoço e jantar da família. Qualquer livro de gastronomia¹² confundiria o leitor ao oferecer excesso de opções; o consulente não só teria dificuldades em encontrar o que deseja, como ao longo do processo teria sua atenção desviada, tornando a busca infrutífera. Por este motivo, os livros de gastronomia não costumam ter mais de duzentas receitas. O objetivo de *Dona Benta: Comer Bem* não é atender ao prazer esporádico de lidar com ingredientes refinados: ele é um guia para a cozinheira oferecer pratos variados seguidamente e utilizando um mesmo ingrediente,

¹² Uso aqui a distinção entre “livro de culinária” e “livro de gastronomia” proposta no artigo “Culinária de papel”: “Cozinha e culinária possuem uma dimensão mais local, regional e cotidiana, enquanto gastronomia se refere a “uma grande” cozinha internacional, de cunho universa lista e cosmopolita, claramente relacionada às culinárias francesa e italiana, consideradas as duas grandes tradições gastronômicas do Ocidente.” GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. “Culinária de papel”. *Revista Estudos Históricos*, Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, n. 33, janeiro-junho de 2004.

ou então para ajudá-la a encontrar um novo ingrediente que sirva de base às suas composições.

Esse fato nos remete ao que Trefzer escreve sobre *La Cuisinière bourgeoise* (grifo meu):

A **extensa parte de receitas** está estruturada segundo os tipos mais importantes de ingredientes e pratos. Além de instruções para o preparo de carne bovina, ovina, de vitelo, suína e de cordeiro, também encontramos capítulos dedicados a sopas, aves, caça, peixes de água doce e salgada, legumes, ovos, molhos e diferentes tipos de doces. (...) Além das receitas, encontram-se nesse capítulo ainda alguns conselhos medicinais.¹³

Este trecho serve não só para reforçar o paralelo entre *Dona Benta: Comer Bem* e o livro inaugural de Menon quanto ao extenso repertório de receitas, mas também para indicar dois novos pontos de convergência: o critério editorial para a organização das receitas e a presença de conselhos de ordem médica.

Fazendo novamente um contraponto com os livros de receitas de uso lúdico, estes são organizados normalmente pelas etapas de um serviço: aperitivos, entradas, pratos principais e sobremesas. É verdade que esta disposição não deixa ser didática de alguma forma, pois ao utilizar o critério “serviço” para agrupar as receitas o livro acaba por indicar, implicitamente, a correta progressão destes em um jantar: não é comum que as sobremesas sejam servidas antes das entradas, nem que os pratos principais venham logo de início, seguidos então pelos aperitivos.

Contudo, o texto de *Dona Benta: Comer Bem* foi bastante explícito ao tratar deste assunto na “Parte Geral”. Portanto, não há necessidade de utilizar a seção Receitas para expô-lo novamente, e dá-se preferência ao que será mais vantajoso ao leitor. Presume-se, desta forma, que quem consulta o livro não está interessado em buscar inspiração para uma entrada ou prato principal, mas sim que tem à disposição carne suína, ou repolho, ou ovos etc., e terá de encontrar receitas que os utilizem.

¹³ TREFZER, Rudolf. *Op. cit.*

A seção “Salgados” oferece uma rápida listagem de vegetais populares no país, destacando sempre a composição e os valores nutricionais destes (há, por exemplo, uma tabela que compara a quantidade de ferro da couve com a de outros quinze ingredientes), preocupação que, como foi visto anteriormente, orienta fortemente a concepção do livro.

Logo a seguir são expostas as receitas, organizadas da seguinte forma: Verduras e legumes diversos; “Hors-d’oeuvre”, “savorys”, “appetizers”, “zakoustis”, antepastos, princípios...; Saladas; Sanduíches; Sopas, caldos, etc.; Arroz; Feijão; Batatas; Ovos e Omeletas; Soufflés; Carnes em geral; Bifes em geral; Diversas preparações; Carne-seca; Coração; Dobradinha; Fígado; Língua; Miolo; Mocotó; Rabo; Rim; Cabrito; Carneiro; Coelho; Lebre; Porco; Vitela; Aves em geral (Frango e galinha; Pato, peru e outras aves); O peixe (Peixes de água doce; Peixes de água salgada; Peixes em geral e pratos diversos feitos com peixe); Bacalhau; Camarão; Caranguejo e siri; Lagosta; Ostras; Tartaruga; Massa (Macarrão, nhoque, ravióli, talharim, *vol-au-vent* etc.) e Pratos diversos.

Visto que os critérios utilizados pelos editores não são completamente esclarecedores (“Diversas preparações”, por exemplo, apesar do nome vago, reúne receitas com carne vermelha, dando sequência às duas partes anteriores), recorro também à divisão alternativa proposta por Renata da Silva Simões¹⁴ para uma análise mais objetiva. De acordo esta divisão, predominam as receitas que tem como ingredientes principais verduras e legumes, seguidas pelas com carne de mamíferos (vaca – incluindo vísceras –, vitela, cabrito, carneiro, coelho, lebre e porco); logo a seguir vêm peixes e frutos do mar; ovos, omeletes e soufflés; aves e massas.

Antes mesmo de uma análise do conteúdo, é possível chegar a algumas conclusões observando apenas estas duas listagens. O primeiro fato relevante é a predominância de receitas que tem alguma verdura e/ou legume como principal ingrediente. E, entre estes, há mais de quarenta espécies de vegetais. Estes fatos ilustram três importantes características do *Dona Benta: Comer Bem* citadas previamente: alinhamento à economia doméstica (dado o baixo custo dos vegetais); atenção à questão nutricional (visto que os vegetais tem baixas quantidades de gordura e possuem uma lista extensa de nutrientes essenciais à saúde) e preocupação com a variedade.

¹⁴ SIMÕES, Renata da Silva. *Op. cit.*

Em termos quantitativos as receitas com carne vermelha vem logo a seguir, reflexo da tradição pecuária desenvolvida no Brasil. A divisão do próprio livro dedica partes a diferentes vísceras, o que pode ser entendido de duas formas: não apenas pelo baixo custo destas, mas por uma preocupação em aproveitar tudo o que for possível de cada animal, anterior a qualquer atribuição de valor de mercado.

Entre os peixes e frutos do mar predominam o camarão, seguido pelo bacalhau. O primeiro é abundante na costa brasileira; o segundo reflete a tradição portuguesa na culinária nacional e, apesar de importado, foi por muito tempo um ingrediente barato e pouco refinado.

O ovo, apesar de aparecer somente em quarto lugar na listagem alternativa, é o único item que representa somente um ingrediente, não um grupo. Numa terceira classificação possível, tomando por critério cada ingrediente, os ovos encabeçariam a lista, com quase o dobro de receitas do segundo colocado (batatas). Isso indica, novamente, um paralelo com o livro *La cuisinière bourgeoise*:

Cabe notar que Menon atribui uma importância especial aos ovos na cozinha. Depois da carne, não há nada que ofereça mais opções de preparo do que os ovos, escreve ele. “Eles são um alimento excepcional e nutritivo, à disposição tanto de pessoas saudáveis quanto doentes, tanto do pobre quanto do rico.”¹⁵

As receitas contendo carne de aves são minoria entre as opções de proteína animal. Isso reflete um cenário diferente do atual: a criação de aves, em crescimento no país (que recentemente se tornou o maior exportador mundial do gênero¹⁶), começou a se desenvolver somente a partir da segunda metade do século XX, e apenas recentemente passou a representar uma opção barata de alimentação. Em último lugar aparecem as receitas de massas, pastéis e empadas.

Logo a seguir são apresentados os “Doce”. Esta parte responde por cerca de um terço das receitas do livro, volume perfeitamente condizente com a tradição culinária brasileira, vista a importância do açúcar como produto de exportação desde os tempos de colônia.

¹⁵ TREFZER, Rudolf. *Op. cit.*

¹⁶ Dados disponíveis em <<http://www.avisite.com.br/economia/estatistica.asp?acao=exportacao>>. Acesso em 1º de julho de 2010.

Contudo, esse fato não impede, mais uma vez, apontar um paralelo com as transformações culinárias da França (e da Europa em geral) na metade do século XVIII:

O número de doces, preparados das maneiras mais diversas, cresceu no decorrer do século XVIII. O açúcar, embora ainda não fosse um produto do cotidiano, tornou-se mais acessível e passou a ser utilizado com mais frequência e em concentração mais alta.¹⁷

Nas primeiras páginas desta parte o livro retoma o tom didático, com uma série de dicas sobre preparo de doces em geral, um pequeno glossário, a classificação dos pontos de calda de açúcar e instruções para a obtenção de corantes naturais. Em sequência, são apresentadas as receitas, divididas da seguinte forma: Glacês ou virados para decorar; “Bavaroises” ou Moscovitas; Cremes; Compotas, gelatinas, geleias de frutas, doces em calda, em massa, cristalizados e outros de frutas; Pudins; Tortas, pasteizinhos e pastéis; Doces diversos; Bolos e bolinhos, broas e broinhas, pães e pãezinhos; Biscoitos, Bolachas, Roscas, Sequilhos etc. e Balas, Alfenins e Bombons.

Nota-se que, nesta parte, o critério utilizado para a divisão das receitas não foram as categorias de ingredientes, mas a natureza da confecção. Isso ocorre devido à recorrência dos ingredientes principais destas: farinha, ovos, leite, açúcar, e frutas.

É importante também ressaltar a presença de conselhos sobre economia doméstica, que marcaram a primeira parte do livro. Em meio às dicas sobre como misturar a farinha ao fermento ou encher uma forma de pudim há a observação: “O índice de economia não está no preço baixo dos ingredientes, mas na qualidade dos mesmos.”¹⁸ E a reunião de “Tortas, pasteizinhos e pastéis” num mesmo subitem se dá por um motivo muito claro: “As sobras de massa de torta servem para fazer pequenos pastéis, que são deliciosos.”¹⁹

A última parte de receitas é intitulada “Bebidas e Gelados em geral”. Está dividida em: Preparação de Licores; Coquetéis e Drinques; Xaropes; Ponches e Grogues; Amargos; Bebidas diversas (Aguardentes e Aperitivos; Chilenos e Cups; Cobblers; Crustas; Daisies;

¹⁷ TREFZER, Rudolf. *Op. cit.*

¹⁸ *Dona Benta: Comer Bem*. Companhia Editora Nacional, São Paulo, 1957.

¹⁹ *Idem.*

Egg-nogs; Fizzes e Fixis; Flips; Juleps ou Smachs; Pousses; Sours; Toddies); Chá; Chocolate; Mate; Café; Refrescos e Ratafiás e Sorvetes. O critério estabelecido para essa divisão é um pouco menos ordenado do que o utilizado na divisão de doces e salgados. Para as bebidas alcoólicas, as categorias de mistura são privilegiadas; para as não alcoólicas, é dado destaque ao ingrediente principal. Percebe-se ainda que os sorvetes, curiosamente, foram incluídos nesta parte, e não entre as receitas de doces.

Se na parte “Doces” foram retomados os conselhos de ordem econômica, nesta retornam primeiramente aqueles orientados à saúde. Na introdução à “Preparação de Licores” recomenda-se o uso de utensílios de vidro, visto que os de metal “são facilmente atacados pelos ácidos, o que constitui sério perigo para a saúde”.²⁰ As frutas utilizadas devem ser sãs e em perfeito estado de conservação, e a aguardente deve ter o endosso da Saúde Pública.

Em seguida o texto volta-se novamente à dona de casa de maneira explícita, após uma pequena história que introduz as receitas de “Coquetéis e Drinques”:

Tendo-se imposto definitivamente, as donas de casa se veem, portanto, na necessidade de penetrar seus segredos e desvendar a arte de bem prepará-los, ou para servi-los, às visitas, antes das refeições, como aperitivo ou como complemento em reuniões e festas.²¹

Para, logo a seguir, fazer a primeira e única referência ao gênero masculino em todo o livro (grifo meu):

Coquetéis, grogues, *egg-noggs*, *fizzes*, limonadas, batidas, *cobblers*, *flips*, *toddies* etc., etc., aí estão a tentar o nosso gosto. Não será difícil **ao leitor** ou à gentil leitora escolher o que melhor lhe aprouver...²²

Esta opção deve-se, provavelmente, à ideia de que são os homens que costumam lidar com as bebidas alcoólicas. Portanto, mesmo que o livro tenha sido dedicado explicitamente à

²⁰ *Idem.*

²¹ *Idem.*

²² *Idem.*

dona de casa, os editores não excluíram a possibilidade de que esta parte fosse consultada por um homem.

2.3 Bibliografia Culinária

Ao final de *Dona Benta: Comer Bem* são listados dezoito livros que compõem a “Bibliografia Culinária”. Investigar detalhadamente a influência que cada um destes livros teve na obra seria tarefa para um trabalho muito mais amplo. Além disso, como foi dito no item 1 deste capítulo, as receitas presentes no livro foram apresentadas e testadas pelos editores e suas esposas, o que nos leva a crer que a maior parte de seu conteúdo tem como fonte cadernos familiares ou particulares e até mesmo a memória. Porém, não deixa de ser interessante fazer uma breve análise dos autores e países de origem dos títulos presentes, visto que resumem de forma bastante interessante as intenções e o público-alvo do livro que vêm sendo apontados.

Entre as dezoito referências listadas, somente três são de língua portuguesa, sendo duas delas editadas em Portugal e apenas uma no Brasil: *O cozinheiro econômico das famílias*, atribuído a Carmen Debora, publicado em 1901. A antropóloga Alessandra El Far, em seu livro *Páginas de Sensação: Literatura popular e pornográfica no Rio de Janeiro (1870-1924)*, o descreve da seguinte forma:

O cozinheiro econômico das famílias, livro anunciado pela Livraria Laemmert, divulgava uma série de receitas “ao alcance de todo o mundo”, “especialmente às bolsas menos avantajadas, ensinando a passar bem e com decência por pouco dinheiro”.²³

As referências editadas na França são maioria, com dez títulos. Entre estes, há títulos como *Le Guide culinaire*, um dos pilares clássicos da gastronomia moderna, de Auguste Escoffier, reformador da culinária francesa no século XIX, e *Bric-à-Brac*, do escritor Alexandre Dumas, que transmitem ideia de sofisticação; aparecem também os de aplicação prática (*100 façons de préparer des oeufs* e *100 façons de préparer les pommes de terre*, dois dos ingredientes mais recorrentes nas receitas do *Dona Benta*) e um manual de higiene

²³ EL FAR, Alessandra. *Páginas de Sensação: Literatura popular e pornográfica no Rio de Janeiro (1870-1924)*. Companhia das Letras, São Paulo, 2004.

(*Higiène Alimentaire*). Esta predominância de títulos franceses é perfeitamente explicada pela posição de destaque da França na história da culinária ocidental, bem como pela enorme influência que exercia em outros aspectos do comportamento da sociedade brasileira.

Há também três livros editados na Itália, um na Argentina (todos compêndios de receitas para a família) e um na Espanha (sobre indústria alimentar).

2.4 Reedição (2003)

A completa reformulação editorial e gráfica à qual o *Dona Benta: Comer Bem* foi submetido, em 2003, pela mesma Companhia Editora Nacional, é reflexo da solidez que a publicação havia alcançado ao longo de mais de seis décadas. Durante este período o livro foi poucas vezes atualizado, e ainda assim permaneceu como uma das principais referências culinárias do país, apesar das profundas mudanças econômicas e sociais que tiveram impacto direto nos hábitos alimentares e no comportamento da população.

Antes mesmo de abrir o novo exemplar, chama a atenção do leitor a profunda mudança em suas dimensões. O livro, que na primeira edição tinha 15cm de largura, 21cm de altura e 3,5cm de lombada, na segunda edição aumentou para 19cm de largura, 28,5cm de altura e 5,5cm de lombada: um volume 2,6 vezes maior. Com isso, o próprio produto passou a refletir a relevância de seu conteúdo, e equiparou-se ao formato contemporâneo dos livros de receita. O acabamento com capa dura foi mantido, mas esta ganhou uma sobrecapa.

Dando sequência à análise externa, a ilustração de capa foi digitalizada e retocada em computador. A textura do fundo foi apagada, os cabelos da Dona Benta estão mais bem arrumados e o bolo em sua mão tornou-se maior e mais simétrico. O suposto Pedrinho perdeu seu colete, ficando apenas de camiseta. A mesa onde apoia o cotovelo foi completamente redesenhada e aparece com mais detalhes. Os utensílios continuam dispostos sobre ela da mesma maneira, mas o desenho foi ligeiramente alterado – sendo suprimido o cabo de batedor que despontava da tigela. Estas alterações são bastante sutis e, portanto, não impedem o observador de criar uma identidade visual que remete imediatamente à capa da primeira edição do livro.

O azul dos ornamentos e textos deu lugar ao marrom. O nome *Dona Benta* continua no topo, mas agora ganha muito mais destaque do que *Comer Bem*, que aparece duas vezes, logo abaixo: primeiro, pequeno, em marrom, e depois maior, mas num tom mais claro, que equilibra o peso e diminui o destaque. A tipografia simula letra cursiva, tornando a leitura

menos clara, enquanto *Dona Benta* foi mantido em letras de forma, em versal/versaletes. Na parte inferior, consta a informação “Edição Revista e Ampliada” e a logomarca da Companhia Editora Nacional. Todas essas informações aparecem novamente na lombada.

Na quarta capa há um texto que resume a motivação da reedição:

Dona Benta: Comer Bem chega ao século XXI renovado. Com mais de 1 milhão de exemplares vendidos desde o lançamento em 1940, o livro de culinária mais querido dos brasileiros teve pesos e medidas ajustados ao paladar dos novos tempos. Uma reformulação completa para facilitar o prazer de cozinhar. Tudo sem alterar a essência das receitas que fazem sucesso do norte ao sul do País há mais de 60 anos. Como a abertura das importações pôs na mesa ingredientes que antes eram raridade ou nem existiam no Brasil, foram incluídas 200 sugestões de sabor contemporâneo, todas testadas. São tentações como o apetitoso risoto italiano de cogumelos secos e um *tiramisu* de dar água na boca. Para completar, alguns clássicos brasileiros e internacionais aparecem pela primeira vez nas páginas do livro: arroz de carreteiro, caldinho de feijão, cambuquira, filé ao molho de mostarda e *crêpes suzettes*. Recheado com mais de 1.500 receitas, *Dona Benta: Comer Bem* está ainda mais essencial para quem adora a arte de cozinhar. Um livro definitivo, para esta e para as futuras gerações.²⁴

O projeto gráfico do miolo também foi completamente reformulado, com novas tipografias e novo *layout*. Além do preto, é utilizada uma segunda cor (marrom) nos títulos e nos ingredientes. Estes passaram a ser listados previamente em todas as receitas (na primeira edição, os ingredientes só eram destacados nas receitas de doces e em algumas de bebidas). Não há mais do que três receitas por página, que dobrou em área em comparação com a primeira edição. Graças a isso, fonte e entrelinha puderam ser aumentadas, tornando a apresentação mais arejada. Consequentemente, o número de páginas dobrou, chegando a 1.120.

Em relação ao conteúdo, as mudanças mais significativas foram a inclusão de eletrodomésticos entre os utensílios recomendados, a revisão (ou exclusão) de receitas e instruções ultrapassadas (algumas foram mantidas no capítulo “Curiosidades”) e a redução no número de receitas de drinques (bebidas alcoólicas, em geral). A “Bibliografia Culinária”,

²⁴ *Dona Benta: Comer Bem*. 75ª ed. rev. e ampl. Companhia Editora Nacional, São Paulo, 2003.

entretanto, não foi alterada, mantendo os mesmos dezoito títulos da primeira edição, sem acréscimo.

Na apresentação à segunda edição, a história da primeira edição é resumida, e logo a seguir a argumentação iniciada na quarta capa é desenvolvida. O que desafio que se apresentou aos editores quando surgiu a necessidade da reedição é bastante complexo: o livro não poderia perder a sua identidade de manual para cozinheiras iniciantes, extenso extremamente detalhado; ao mesmo tempo, precisava se esforçar para atender, em parte, às demandas mais recentes por livros mais sofisticados. Uma das iniciativas foi colocar a revisão das receitas a cargo do *chef* de cozinha Luiz Cintra – participação masculina em um livro dirigido especificamente ao público feminino.

Por esses motivos, o raciocínio desenvolvido na apresentação acaba por ser repleto de antíteses, como a que apresenta o próprio *chef*:

Coube ao talentoso culinário Luiz Cintra renovar o receituário. Ex-dono de restaurante e *chef* afiado, Cintra cortou receitas repetitivas, corrigiu medidas, sugeriu substituições, como a da banha de porco por gordura vegetal, óleos ou azeites, mais adequados a tempos de estresse colesterol ruim. Também acrescentou receitas que ninguém imaginava que estivessem fora do livro. Tabule já tinha, mas dá pra imaginar *Dona Benta* sem quibe? Pois é, não tinha.²⁵

Este trecho resume bem o esforço que será empreendido nas páginas seguintes: apresentar um “culinário” e “ex-dono de restaurante e *chef* afiado” para informar aos leitores que ele foi responsável por incluir uma receita simples e sem sofisticação, como a de quibe, à nova edição do livro. É isso que *Dona Benta: Comer Bem* representa hoje: um clássico da literatura culinária buscando a sobrevivência em meio ao crescente interesse por gastronomia.

²⁵ *Idem.*

3. A COZINHA MARAVILHOSA DE OFÉLIA (1976)

A publicação de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*, pela Edições Melhoramentos, em 1976, o primeiro livro assinado pela culinária paulista Ofélia Ramos Anunciato, marca outro episódio importante na história da edição de livros de culinária no Brasil. Enquanto *Dona Benta: Comer Bem* valeu-se de uma personagem central do universo literário de Monteiro Lobato para ganhar credibilidade, quem desempenha essa função agora uma apresentadora de televisão. A carreira de Ofélia e a concepção do livro estão resumidas no *site* da Livraria Melhoramentos:

Ofélia começou, em 1958, a escrever uma coluna sobre culinária para o jornal *A Tribuna*, da cidade de Santos. O eco de seus êxitos logo a levaria para o rádio e a televisão (...) Foram 40 anos de atividade profissional, sempre apresentando *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*, programa lançado numa emissora de TV de Santos, pertencente às Organizações Victor Costa, grupo influente naqueles inícios da televisão brasileira. Depois, ela seria convidada para trabalhar na TV Tupi, na *Revista Feminina*, primeiro programa televisivo dedicado exclusivamente às mulheres, apresentado por Maria Teresa Gregori. Em 1967 iria para a TV Bandeirantes, onde teve seu programa produzido pela jornalista Regina Helena de Paiva Ramos.

Mas, para as fiéis telespectadoras, não bastava o contato fugidio com Ofélia, sobretudo num tempo em que o videocassete ainda não passava de uma promessa. Elas queriam guardá-la em casa, tê-la à mão para consultar quando necessário. Assim, para atender a milhares de solicitações, foi lançado, em 1976, um pequeno livro, também chamado *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*. Bem logo se pôde ver como era grande a demanda: a primeira edição esgotou-se em apenas três dias. E foi apenas o começo. Ao todo, seriam lançados 17 livros num total de mais de 700 mil exemplares vendidos.²⁶

A estreia de Ofélia como culinária e apresentadora está intrinsecamente relacionada ao início da própria televisão brasileira: seu quadro de culinária foi um dos primeiros

²⁶ Disponível em <http://www.livrariamelhoramentos.com.br/supercart/cgi-bin/supercart.exe/searchsimple?ok=biografia_nova.htm&no_thing=nada.htm&depto=258&b=168>. Acesso em 4 de julho de 2010.

exibidos, fazendo parte do primeiro programa dedicado exclusivamente ao público feminino. Porém, o campo explorado por seu primeiro livro não era terreno desconhecido. Um ano antes, em 1975, *Dona Benta: Comer Bem* havia chegado à 54ª reimpressão, superando a marca de 650 mil exemplares vendidos. É possível supor que os editores da Melhoramentos soubessem, portanto, do potencial comercial deste gênero quando decidiram pela publicação de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia* (no prefácio à primeira edição, Regina Helena de Paiva Ramos diz que partiu da produção do programa a iniciativa de apresentar o livro à editora).

O que será analisado a seguir são os principais pontos em comum entre os dois livros, e posteriormente as peculiaridades de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*, visando a entender como se deu a edição de outro livro do gênero culinário de enorme repercussão.

3.1 Comparação com *Dona Benta: Comer Bem*

A exemplo de *Dona Benta: Comer Bem*, a capa da primeira edição²⁷ de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia* também estampa a “personagem” que assina o livro. E, para que a identificação seja ainda mais clara, ela é retratada no estúdio de seu programa, durante a preparação de uma receita. A imagem da apresentadora chega à saturação, pois aparecem outras duas fotografias suas, na primeira orelha e na quarta capa, reduzidas. (A partir da década de 1990, quando surgiram outras publicações assinadas por Ofélia, adotou-se um novo projeto gráfico de capa, comum a todos os livros da autora – criando a identidade visual de uma coleção –, e sua imagem foi suprimida.)

O acabamento de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia* é simples: brochura costurada, com orelhas. O volume é três vezes menor se comparado ao *Dona Benta*: 16cm de largura, 23cm de altura e apenas 1cm de lombada. O miolo possui 112 páginas, onde são apresentadas 222 receitas. A proporção reduzida, entretanto, não impede que os livros tenham linguagem e estrutura semelhantes, como será observado.

O prefácio (chamado “Apresentação”) é assinado pela produtora Regina Helena de Paiva Ramos, responsável pelo programa *Revista Feminina*, dentro do qual Ofélia apresentava seu quadro. Nele, Regina comenta a medição da popularidade das receitas de acordo com o

²⁷ A exemplo do critério adotado na análise de *Dona Benta: Comer Bem*, o termo *primeira edição* engloba todas as reimpressões de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia* entre 1976 e 2004, enquanto *segunda edição* trata da reedição publicada em 2005. As diferenças relevantes entre exemplares destes dois grupos serão apontadas.

número de ligações telefônicas recebidas após cada programa: “Há, neste livro, uma Torta de Chocolate ao Rum que é um poema. No dia em que Ofélia fez esse bolo houve congestionamento de tráfego nos troncos da Bandeirantes.”²⁸ Na ausência de recursos para assistir novamente às receitas (como videocassete e, posteriormente, internet), a única maneira de o telespectador consultá-las era entrar em contato com a produção do programa. Essas estatísticas representavam um material valioso ao editor, frente à necessidade de decidir quais receitas deveriam constar no livro.

Ainda tratando do volumes de ligações telefônicas, Regina comenta a relação do homem com o programa:

Há muitos meses (...) não posso mais ficar no estúdio. (...) Fico atendendo aos telefonemas. (...) No dia em que Ofélia fez “Vieiras à Provençal” acreditei que fosse ter um ataque de neurastenia aguda. (...) Nesse dia, os homens telefonaram mais do que as mulheres. E é sempre assim, aliás, quando o prato é novo e sofisticado. O que faz ter a certeza de que entre os leitores deste livro haverá, também, muitos homens.²⁹

Em meados da década de 1970, portanto, começa a ser notada uma aproximação entre homem e cozinha, associada à sofisticação. É um sinal de que a literatura culinária não pode ignorar o gênero masculino – mas sua relação com este público não será a mesma estabelecida com o gênero feminino. Os editores parecem cientes dessa limitação, pois ao longo das receitas não há nenhuma mudança concreta na linguagem. Contudo, antes de passar a esta análise, vale destacar mais uma tentativa de valorização do papel feminino na cozinha presente no prefácio:

Há muita gente que menospreza a cozinha. Desatentas e incultas, essas pessoas acham que cozinhar “é coisa de mulher”. E ponto final. Esquecem-se de que cozinha é cultura. Atrás dela estão os costumes de um povo. A sua história. Muito de geografia humana. Toda a cultura material e espiritual de um povo pode ser estudada através de sua cozinha.³⁰

²⁸ ANUNCIATO, Ofélia Ramos. *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*. Edições Melhoramentos, São Paulo, 1976.

²⁹ *Idem*.

³⁰ *Idem*.

Aqui a dicotomia não é mais “feminino/masculino”, mas “feminino/cultura”. A posição adotada no trecho citado não impede que os textos introdutórios a cada bloco de receitas estejam repletos de referências à dona de casa, mãe e esposa. Contudo, longe de ser uma contradição, essa construção é perfeitamente coerente: justamente por se dirigir ao público feminino, o livro procura enaltecê-lo.

As receitas são divididas em seis partes: Comece com o be-a-bá. É fácil; Esnobe, estes pratos são de efeito; A cozinha rápida. Ou o prato feito na véspera; As massas “diferentes”. Abaixo a macarronada; Para adoçar a boca (e a vida); Anime a festa com bebidas gostosas. Os títulos empregados nesta divisão podem ser traduzidos da seguinte forma: as quatro primeiras partes são receitas básicas, receitas elaboradas, receitas rápidas e receitas de massas (todas de pratos salgados). A seguir vêm os doces e, por último, as bebidas. Não listadas no sumário, há algumas receitas de pratos salgados logo após as receitas de bebidas, que parecem estar ali por serem relacionadas ao tema “festa”.

Cada bloco é precedido por uma página composta de título, ilustração e um pequeno texto. Todas as ilustrações retratam, de forma caricatural, uma mulher cozinhando. Os textos reforçam este posicionamento: entre as seis partes, em cinco há pelo menos um substantivo, adjetivo ou pronome no feminino, em frases como “Dentro de um mês você estará recebendo elogios: do marido, do pai, do irmão, do namorado”³¹ e “Vão achar você a melhor cozinheira do mundo”.³²

Se a divisão das receitas não obedece aos mesmos critérios adotados em *Dona Benta: Comer Bem*, nem por isso é impossível traçar alguns paralelos. A primeira parte funciona como uma espécie de curso para iniciantes: são apresentados preparos simples, como arroz, feijão, batatas cozidas, ovos e bife. Pressupõem-se que o consulente não possui nenhuma experiência. Logo a seguir aparecem receitas com ingredientes menos usuais e preparo mais complexo. A terceira parte não segue o critério complexidade, mas aplicação: Inclui dois tipos de receitas: que podem ser preparadas em curto espaço de tempo e que podem ser preparadas com antecedência. Visam a atender a dona de casa que, na ausência da empregada, procura uma receita menos trabalhosa para poupar tempo ou esforço, no caso de uma recepção a convidados. Na quarta parte, as receitas de massa propõem uma variação à tradição paulista

³¹ *Idem.*

³² *Idem.*

de preparar macarronada aos domingos. Aqui, é interessante notar que, se o tamanho reduzido do livro o impede de oferecer uma “extensa lista de receitas” de todos os tipos (como observado em *La cuisinière bourgeoise* e em *Dona Benta: Comer Bem*), essa limitação foi contornada com a escolha de um prato tradicional a partir do qual são propostas novas opções. A intenção por trás da decisão permanece a mesma.

Seguindo critério “ordem de serviço”, após quatro partes de receitas salgadas são apresentados os doces (sobremesas). Logo a seguir, as receitas bebidas. Cabe reproduzir aqui o texto introdutório a esta última parte:

Fazer *drinks* e ponches também faz parte da tarefa da dona de casa. Às vezes, o marido se arroga o direito de preparar as bebidas. Ótimo. Se for este o caso, esta parte do livro pode ser dedicada a ele. Damos aqui receitas de *drinks* fáceis de serem feitos e de ponches fraquinhos, quando for o caso de festas de brotos.³³

Este texto nos remete imediatamente à análise feita no item 2.2 deste trabalho. Este é o ponto onde se concretiza uma aproximação com o público masculino. Não de uma forma renovada, como o prefácio poderia fazer supor, mas seguindo o modelo tradicional de *Dona Benta: Comer Bem*, que pressupõe a participação masculina relacionada apenas a bebidas alcoólicas.

Em nova comparação entre os dois livros, pode-se afirmar que suas receitas compartilham uma estrutura geral semelhante: Salgados, Doces e Bebidas. Porém, em *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia* são apresentadas vinte e uma receitas de categorias variadas após as bebidas. O critério determinante para a reunião destas receitas parece ter sido gráfico: são estas as receitas retratadas ao longo dos seis encartes coloridos contidos no livro. Este bloco não recebe título nem é listado no sumário;³⁴ o leitor descobre sua existência ao folhear o livro – um critério pouco prático – ou ao consultar o índice.

³³ *Idem.*

³⁴ Em reimpressão da década de 1990, esta seção foi batizada de “Coma com os olhos!”, ganhou página de abertura e passou a figurar no sumário.

O índice propõe uma nova organização das receitas, reunindo-as por ingrediente principal.³⁵ Dessa forma, podem ser contadas 156 receitas de pratos salgados, 38 receitas de doces e 28 receitas de bebidas. Entre as receitas salgadas, predominam as receitas de peixes e frutos do mar (27), seguidas pelas de verduras (26) massas (24), carnes (19), diversos (17), frango (14), especiais (8), arroz (7), feijão (5), ovos, molhos e sopas (3 receitas cada). Em comparação ao *Dona Benta: Comer Bem*, é preciso notar a predominância de receitas com peixes e frutos do mar e o reduzido número de receitas de ovos.

Ao final do livro estão listadas as sugestões de cardápio. Porém, enquanto *Dona Benta: Comer Bem* apresenta a ordem correta de um serviço completo (como os mais sofisticados), *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia* preocupa-se de maneira mais objetiva com a rotina de uma dona de casa: as sugestões são divididas por dia da semana, almoço e jantar, duas semanas seguidas. Cada refeição é composta por receitas que do próprio livro, indicada ao lado a página em que se encontram. A meta é bastante clara: colaborar com a criatividade da dona de casa que precisa definir diariamente o cardápio oferecido à família.

3.2 Reedição (2005)

A publicação de uma nova edição de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*, em 2005, tem muitos aspectos em comum com a reedição de *Dona Benta: Comer Bem*, em 2003. O curto intervalo entre os dois eventos não é simples coincidência. A década de 2000 marca a formação de um novo mercado para livros de culinária: sofisticado e direcionado também ao público masculino – de certa forma a concretização, 25 anos depois, da expectativa que Regina Helena de Paiva Ramos expressa no prefácio à primeira edição. O surgimento desse público foi muito bem observado por Laura Graziela Gomes e Livia Barbosa, no artigo “Culinária de papel”, de 2004:

O diferencial fica por conta da introdução e do aparecimento, nos títulos, do termo “gastronomia”, de uso bem mais recente e que aparece menos vezes, em apenas 17 títulos, com uma aplicação também mais restrita e específica. O termo mantém sua posição hierárquica em relação aos demais, indicando tratar-se de uma publicação cujo objeto é o

³⁵ Em reimpressão da década de 1990, o índice apresenta a mesma classificação utilizada ao longo do livro, deixando de oferecer ao leitor um opção alternativa de busca por receitas. Esta foi uma das poucas alterações pelas quais o livro passou em quase três décadas e, curiosamente, acabou por empobrecê-lo.

conhecimento teórico e prático apurado (que certamente exige do leitor uma iniciação e uma sofisticação cultural) acerca da “arte” da culinária, da arte de preparar refeições e dos prazeres da mesa.

Os títulos que incluem o termo “gastronomia” jamais o utilizam para referir-se às técnicas de preparação e conservação dos alimentos, a dietas ou a pessoas particulares. O que se observa é que a “gastronomia” é uma categoria de distinção, que remete a um texto no qual o leitor é apresentado a um estilo superior (uma “arte”) de “preparar refeições” e de “comer bem”, fazendo com que ela seja um importante dispositivo para preservar e/ou criar hierarquias sociais. Se as pessoas se igualam em relação a renda, poder aquisitivo, salários, diplomas e ocupações, nem por isso elas deixam de disputar as mesmas vantagens simbólicas destinadas outrora a apenas alguns grupos sociais.³⁶

Considerando a natureza as duas publicações estudadas, é possível afirmar que seria impossível adaptá-las completamente ao gênero “gastronomia”. Isso não impede às editoras responsáveis pelas publicações, no entanto, de buscar a maior aproximação possível com este novo público.

Três aspectos importantes da segunda edição de *Dona Benta: Comer Bem* podem ser imediatamente observados na reedição de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*: o aumento nas dimensões do livro, agora com 21cm de largura, 28cm de altura e 2,5cm de lombada (volume quatro vezes maior), o acabamento com capa dura e a revisão das receitas empreendida por um *chef* de cozinha. Neste último aspecto, o livro de Ofélia foi além, e inclui um DVD contendo vídeos em que seis *chefs* (cinco deles homens, uma mulher) preparam receitas do livro.

A imagem de Ofélia, suprimida completamente nas últimas impressões da primeira edição, reaparece em uma pequena fotografia na quarta capa e outra ao final do prefácio – sete anos após sua morte, sua imagem não possui a mesma eficácia que nos tempos de presença diária em um canal aberto de televisão. O nome “Ofélia” recebe grande destaque, e metade da capa é ocupada por uma fotografia, em *close*, de um prato muito semelhante ao que ilustrou a capa de uma das impressões da primeira edição.

³⁶ GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. “Culinária de papel”. *Revista Estudos Históricos*, Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, n. 33, janeiro-junho de 2004.

O conteúdo do livro foi ampliado na mesma medida que suas dimensões: o número de páginas passou de 112 para 416, e as receitas passaram de 222 para 1.000. A apresentação, assinada pela editora, cita como fonte dessa atualização todos os livros escritos pela autora. O critério para organização das receitas mudou: as bebidas abrem o livro e são chamadas de aperitivos; aparecem a seguir tira-gostos, entradas, saladas e sopas; depois, seis capítulos dedicados a pratos salgados, divididos por grupo de ingrediente; há ainda um capítulo dedicado a receitas brasileiras, outra às internacionais, festas, molhos e comidas rápidas. Por fim, sobremesas, cafés, licores e conservas (doces e salgadas). Não há mais ilustrações caricaturais e os textos que antecedem cada capítulo foram reduzidos. Devido à nova organização, o índice limita-se a listar as receitas por ordem alfabética.

A novidade mais significativa é presença de uma tabela nutricional reduzida, que informa a quantidade de calorias, proteínas, carboidratos e gorduras de uma porção cada receita. Os encartes coloridos continuam presentes, mas passaram de seis para 25 (incluindo um encarte duplo na metade do livro). Em vez de as receitas retratadas constituírem capítulo a parte, elas se localizam na página imediatamente anterior ou posterior à fotografia ou, quando isso não ocorre, a página correspondente é indicada. Se na primeira edição era retratada a mesa completa com o prato ao centro, agora os pratos são registrados em *close*. A área quase duplicada da página permite que alguns deles apareçam em tamanho real ou até maiores. Há menos ornamentos sobre o prato, e é comum aparecerem ingredientes *in natura* em segundo plano – traços comuns nas publicações atuais.

Apesar desta recente renovação, existe outro desafio aos editores de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia* que pode ser previsto desde agora: como manter a força de um livro órfão, depois da trajetória de sucesso apoiada numa imagem tão presente na televisão brasileira que não fará parte do dia a dia das próximas gerações.

3.3 Televisão, culinária e o mercado editorial

Para encerrar este capítulo, é interessante fazer um breve comentário sobre a estreita relação entre televisão, culinária e o mercado editorial nos dias de hoje. O texto da quarta capa da segunda edição de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia* afirma que a autora “foi a

primeira pessoa a ter um programa de culinária na televisão”.³⁷ Contudo, a revista de programação da emissora inglesa BBC³⁸ registra, em 1937, a existência do programa *Dish of the month*, apresentado pelo *chef* francês Marcel Boulestin, a quem é atribuída a primeira apresentação de uma receita pela televisão. Mesmo restringindo o universo à televisão brasileira, a própria Ofélia desmentiu seu pioneirismo em entrevista ao *Jornal do Brasil*: “Dizem que eu sou a pioneira, mas isso não é verdade. Antes de mim tiveram várias, como a Helena Sangirardi, dona Maria Lucy Prestes aqui em São Paulo. Mas ninguém lembra.”³⁹

O que tornou Ofélia notável foi sua permanência: esteve presente na televisão por 40 anos. Durante a maior parte desse tempo, apresentou um programa próprio, exibido cinco dias por semana, interrompido somente em função de sua morte, em 1998 – ano em que a primeira transmissão de televisão no Brasil completava 48 anos.

Há outra questão importante a ser apontada sobre este assunto. Muitos antecessores e contemporâneos de Ofélia na apresentação de programas de culinária (como Julia Child e o próprio Marcel Boulestin) chegaram à televisão após construir reputação como cozinheiros e, inclusive, terem publicado livros. Ofélia, se não foi a primeira (não cabe tentar provar seu ineditismo), foi a cozinheira de maior destaque no Brasil a debutar na televisão, e então, a partir da difusão dessa imagem, tornar-se autora.

Este modelo de estreita relação entre programas de culinária e mercado editorial é responsável por um número significativo de publicações na última década. Fazem parte deste universos os ingleses Jamie Oliver, Nigella Lawson e Gordon Ramsay, o norte-americano Anthony Bourdain e os franceses radicados no Brasil Olivier Anquier e Claude Troisgros. Estes livros destinam-se ao público de alto poder aquisitivo (o preço das publicações varia de R\$89,00 a R\$150,00) e por isso contribuem cada vez mais com o balanço positivo das editoras: entre 2008 e 2010, pulou de 9% para 27% a participação dos livros de culinária no

³⁷ ANUNCIATO, Ofélia Ramos. *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia: As 1.000 receitas mais famosas e saborosas*. Edições Melhoramentos, São Paulo, 2005.

³⁸ Disponível em < http://www.bbc.co.uk/historyofthebbc/resources/radio_times/radio_times.shtml>. Acesso em 8 de julho de 2010.

³⁹ *Jornal do Brasil*, 16 de julho de 1995. Disponível em < <http://www.tv-pesquisa.com.puc-rio.br/mostraregistro.asp?CodRegistro=28862&PageNo=1>>. Acesso em 8 de julho de 2010.

faturamento da Globo Livros. Jamie Oliver é um dos maiores responsáveis por este salto, com 200 mil exemplares vendidos de seus cinco títulos publicados até abril de 2010.⁴⁰

São os livros destes autores-apresentadores que determinam, hoje, o padrão dos livros de receita ao qual a reedição de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia* busca se aproximar. Curiosamente, Ofélia foi justamente uma das autoras mais importantes para o nascimento e difusão deste gênero no Brasil.

⁴⁰ “Livro de receita sai do arroz com feijão e vendas crescem”. *Valor Econômico*, 26 de abril de 2010.

4. MAIS VOCÊ: 10 ANOS (2009)

O terceiro livro analisado neste trabalho, publicado em 2009, traz como justificativa a comemoração dos dez anos do programa de televisão apresentado por Ana Maria Braga, como o título deixa claro. Contudo, antes de me aprofundar na análise do livro, é interessante retomar o que foi observado nos dois capítulos anteriores, para tratar da imagem que suas autoras representam.

Em *Dona Benta: Comer Bem*, a “autora” simbólica é na verdade uma personagem do universo literário de Monteiro Lobato. Neste universo, o papel que a define melhor é o de “avó” de Narizinho e Pedrinho. Transposta para a capa de um livro de culinária, Dona Benta representa a imagem idealizada da dona de casa: seu caráter fictício permite que seja perfeita e eterna.

A estreia de Ofélia Ramos Anunciato na televisão, e a subsequente publicação de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*, em 1976, atualizam alguns aspectos dessa imagem da dona de casa. A materialidade a impede de ser idealizada, como Dona Benta. Mas é empreendido um esforço para manter a aura de pureza. As capas das duas edições de *Dona Benta: Comer Bem* estampam também o neto Pedrinho; em paralelo, Ofélia dedica o livro à filha Bethy, por ter lhe dado o neto Rodrigo. Esse papel de avó traz implícita a imagem de castidade, condizente com o comportamento da geração nascida no início do século XX. A ausência de sexualidade fica bastante clara em uma entrevista ao *Jornal do Brasil*:

JB: A senhora conhece algumas receitas afrodisíacas? Já apresentou alguma em seu programa?

Ofélia: Não, minha cozinha é para a família e eu não faria este tipo de receita. Já ouvi falar que receitas com ostras ou testículos de boi podem ser afrodisíacas. Mas nunca fiz. Não acho que sejam adequadas para o meu público.⁴¹

A apresentadora Ana Maria Braga, representa, na década de 1990, uma renovação deste papel. Em parte, sua imagem não pode ser dissociada da imagem de Ofélia (os

⁴¹ “Receita de 37 anos de TV”. *Jornal do Brasil*, 16 de julho de 1995. Disponível em <<http://www.tv-pesquisa.com.puc-rio.br/mostraregistro.asp?CodRegistro=28862&PageNo=1>>. Acesso em 8 de julho de 2010.

responsáveis pela publicação da segunda edição de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia* sabiam disso, ao incluir, na quarta capa do livro, um elogio seu à autora). É possível supor, inclusive, que esta continuidade tenha sido planejada. A transferência de Ana Maria Braga da Rede Record (onde apresentou, de 1993 a 1998, o programa diário *Note e Anote*) para a Rede Globo ocorreu logo a seguir da morte de Ofélia, e o programa *Mais Você*, na nova emissora, estreou antes que o evento completasse um ano. O formato era inédito na grade de programação matinal, constituída naquele momento por telejornais e programas infantis, pode ser interpretado como uma aposta da emissora para preencher a lacuna deixada pela ausência de Ofélia.

Entretanto, o programa *Mais Você* permite a Ana Maria Braga representar uma variedade de papéis, onde antes havia somente a imagem da “avó casta”. O formato, que, além da apresentação de receitas, inclui entrevistas, reportagens, viagens, artesanato e *reality shows*, é responsável em parte por essa abertura. Paralelamente, a assessoria da apresentadora se encarrega de divulgar à imprensa fatos de sua vida pessoal. Um exemplo recente que ilustra essa postura foi o comunicado oficial de sua separação do empresário Marcelo Frisoni.⁴² Dessa forma, Ana Maria Braga passou a representar não apenas a imagem da dona de casa devotada à família, mas também da mulher que busca a própria felicidade e, entre esses aspectos, a questão sexual é incluída.

A partir dessa nova imagem da dona de casa, e considerando as mudanças no público de livros de culinária observada nos itens 2.4 e 3.2, podemos empreender uma análise do livro *Mais Você: 10 anos*, lançado em 2009.

4.1 Aspectos gráficos

A exemplo das primeiras edições dos livros analisados nos capítulos 2 e 3, *Mais Você: 10 anos* também traz a imagem da autora na capa. O rosto da apresentadora é retratado em destaque e, visto que o livro toma emprestado o nome de um programa de variedades, ela veste um jaleco de cozinheiro, deixando claro o principal tema da publicação. O livro possui acabamento com capa dura, e suas dimensões são muito parecidas com as das edições estudadas nos itens 2.4 e 3.2: 21cm, de largura, 28cm de altura e 1,5cm de lombada.

⁴² *Abril.com*. “Instrutor de dança pode ter sido pivô da separação de Ana Maria Braga”. Disponível em <<http://www.abril.com.br/entretenimento/noticias/instrutor-danca-pode-ter-sido-pivo-separacao-ana-maria-braga-570507.shtml>>. Acesso em 9 de julho de 2010.

As características gráficas do miolo apresentam o maior grau de diferença quando comparadas às publicações analisadas anteriormente. A reedição de *Dona Benta: Comer Bem* não possui fotos e tem como destaque apenas o uso de uma segunda cor (marrom); *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia* multiplicou o número de encartes coloridos, mas cerca de 80% do conteúdo (o texto das receitas) permaneceu impresso em apenas uma cor (preto); ao passo que todas as 256 páginas de *Mais Você: 10 anos* foram impressas em policromia, sobre papel *couché*. Valendo-se deste incremento, as etapas de preparo de todas as receitas são retratadas por *stills* do próprio programa em que foram exibidas (com a preocupação em destacar o *still* que representa a receita pronta, contornando-o com uma moldura alaranjada). Há também fotografias de página inteira e página dupla retratando algumas das receitas (estas, dissociadas do estúdio do programas, obedecem um padrão estético similar ao dos encartes da reedição de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*). E existe até mesmo espaço para o supérfluo: antecedendo a folha de rosto, há três páginas duplas de fotografias retratando tomates, pimentões e framboesas, respectivamente; composição apoiada numa unidade estética, devido ao tom avermelhado comum aos ingredientes escolhidos, mas ausente de finalidade prática a quem consulta as receitas.

Como produto gráfico, portanto, *Mais Você: 10 anos* se aproxima ainda mais do atual padrão dos livros de gastronomia, se comparado aos outros títulos analisados. A competência para concretizar esta aproximação pode ser atribuída, em grande parte, ao fato de a Globo Livros publicar no Brasil os livros de dois expoentes deste gênero: os *chefs* ingleses Jamie Oliver (seis títulos em catálogo) e Gordon Ramsay (dois títulos).

É interessante notar, porém, que a busca por sofisticação nos livros de culinária atuais não os direciona obrigatoriamente a um público mais refinado e de maior poder aquisitivo. Para desenvolver este argumento cabe citar um trecho de “Cozinha ornamental”, presente no livro *Mitologias*, de Roland Barthes:

(...) é exatamente por se dirigir a um público verdadeiramente popular que a revista *Elle* evita cuidadosamente postular uma cozinha econômica. Veja-se o *Express*, cujo público razoavelmente burguês é, pelo contrário, dotado de um razoável poder de compra; a sua cozinha é real, e não mágica; a *Elle* sugere receitas de perdizes-fantasia, e o *Express* de salada

mista. O público da *Elle* só tem acesso à fábula, e ao do *Express* podem ser propostos pratos reais, que ele certamente poderá preparar.⁴³

O incremento de qualidade, observado no aspecto gráfico (desde o acabamento à produção das fotos) das reedições analisadas nos itens 2.4 e 3.2 e no lançamento estudado neste capítulo não tem paralelo, entretanto, no grau de complexidade e de custo das receitas. Estas continuam oferecendo “pratos reais”, como escreve Barthes, sem, portanto, afastar o público de classe média (burguês), como será visto no próximo item. A sofisticação poderá, até mesmo, se mostrar útil como forma de atrair um público de renda inferior, seduzido pelo refinamento das fotografias.

4.2 Estrutura e linguagem

O sumário lista 124 receitas, distribuídas em doze capítulos: um para cada ano em que o programa esteve no ar (1999-2009), mais um, especial, com receitas relacionadas às viagens feitas pela apresentadora. Subentende-se, a partir dessa divisão, que as receitas estão alocadas nos capítulos de acordo com o ano em que foram apresentadas. Este critério favorece o propósito comemorativo do livro, mas traz pouca praticidade ao leitor.

Cada capítulo é precedido por uma fotografia em página dupla, seguida por um mosaico de fotografias coloridas retratando a produção do programa, e enfim por um texto em que a apresentadora resume os principais momentos do ano: convidados, viagens, novos quadros, homenagens prestadas e recebidas, problemas e realizações pessoais. Textos e receitas nem sempre estabelecem uma unidade: algumas são mencionadas, mas não constam no livro; o “Sopão da Ana” é citado no texto que precede “2003”, mas faz parte do capítulo “2004”.

Utilizando os critérios adotados nos capítulos 2 e 3, as 124 receitas de *Mais Você: 10 anos* estariam distribuídas da seguinte forma: 77 preparações salgadas, divididas em massas (29), carne vermelha (18), verduras e legumes (16), peixes e frutos do mar (7), aves (6) e diversos (1). Os doces totalizam 47 receitas (o aumento na proporção de doces – cerca de 38%

⁴³ BARTHES, Roland. “Cozinha ornamental”. *Mitologias*. Difel, Rio de Janeiro, 2003.

deste volume, comparados aos 20% a 25% das outras publicações analisadas – deve-se, talvez, ao caráter festivo da publicação).

As receitas do livro destacam-se por utilizar ingredientes simples e de baixo custo. Podem ser divididas em duas categorias: tradicionais e alternativas. Entre as receitas salgadas tradicionais podem ser listadas lasanha, baião de dois, torresmo e bobó de camarão; as alternativas são representadas por receitas de macarrão na panela de pressão, pizza de carne moída, salsichas espetadas em espaguete e o tradicional bobó frito, em forma de bolinho. Da mesma forma, estão presentes doces tradicionais como torta de limão, alfajor, arroz-doce e *macarons*, bem como os inusitados sorvete assado, brigadeiro de mandioca e paçoca de farinha láctea. Ao lado de cada receita são estimados tempo de preparo, custo (sem equivalência monetária; apenas em escala de 1 a 3) e rendimento em porções.

Todas essas características encontram paralelo no que foi observado anteriormente sobre *Dona Benta: Comer Bem* e *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*, e denotam uma preocupação em atender às necessidades criativas e econômicas da dona de casa, envolvida diariamente na composição do cardápio familiar. Neste universo, que envolve números de vendas de até sete dígitos, *Mais Você: 10 anos* começa a traçar um caminho expressivo: foram vendidos 50 mil exemplares em apenas seis meses.⁴⁴

⁴⁴ “Livro de receita sai do arroz com feijão e vendas crescem”. *Valor Econômico*, 26 de abril de 2010.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após a análise desenvolvida neste trabalho, é possível perceber que o processo de edição de livros de culinária passou por importantes mudanças no período de 1940 a 2009, ao mesmo tempo em que manteve características fundamentais, estas responsáveis por permitir a catalogação dos três títulos que serviram de objetivo de estudo sob o mesmo gênero.

A edição do primeiro livro estudado apoia-se fortemente num modelo francês utilizado pela primeira vez em 1746. Seria leviano tentar afirmar com certeza que os editores de *Dona Benta: Comer Bem* conheciam o livro *La Cuisinière bourgeoise*; o mais provável é que não, visto que este não foi incluído na “Bibliografia culinária” presente ao final do volume. Entretanto, mesmo considerando este desconhecimento, é possível lançar a hipótese de que o modelo editorial em questão perpetuou-se por meio de outras obras, ao longo dos quase duzentos anos que separam as duas publicações, tendo dessa forma influenciado o trabalho dos editores da Companhia Editora Nacional.

A partir do êxito comercial e, conseqüentemente, ampla difusão de *Dona Benta: Comer Bem*, o modelo editorial descrito torna-se referência, no Brasil, para a publicação de outros livros. Foi com a mesma linguagem dirigida às donas de casa, preocupações em apresentar receitas variadas e de baixo custo que surgiu *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*, em 1976. Assinado pela apresentadora Ofélia Ramos Anunciato, e valendo-se do mesmo nome de seu popular programa de culinária na televisão, este título é, se não o primeiro, o mais importante caso de diálogo de sucesso entre televisão e mercado editorial no Brasil. O potencial da imagem de Ofélia, presente quase que diariamente ao longo de 40 anos, rendeu dezessete livros, que somados ultrapassaram a marca de meio milhão de exemplares vendidos.

Como foi apontado no artigo “Culinária de papel”, a partir da década de 1990 a palavra “gastronomia” começa a aparecer nos títulos de livros. É o primeiro sinal da sofisticação pela qual passava o gênero da literatura culinária, marcada principalmente pelo início da participação do público masculino. Este movimento havia sido previsto, de certa forma, no prefácio à primeira edição de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*.

Estas circunstâncias tornaram quase que obrigatória a renovação dos dois títulos, que acontece em momentos muito próximos: *Dona Benta: Comer Bem* em 2003, *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia* em 2005. Em termos gráficos, as principais características destas reedições é o aumento das dimensões dos livros, que ficam 2,5 e 4 vezes maiores,

respectivamente. Melhora também a qualidade do acabamento e é maior o uso de papéis especiais e de impressão em policromia. Em termos de conteúdo, aumenta o número de receitas, que passam também a ser dispostas de modo mais organizado, sempre com ingredientes e modo de preparo descritos separadamente. Estas novas características equipararam as publicações ao formato dos livros de gastronomia estabelecido na década de 2000, visando a manutenção da posição privilegiada que ocuparam por décadas.

Concebido após a consolidação deste cenário, o terceiro livro objeto deste trabalho, *Mais Você: 10 anos*, de Ana Maria Braga, surge em 2009 já com as características da sofisticação implementadas na década, apesar de se dirigir ao mesmo público de classe média dos outros dois títulos estudados, e até mesmo ao público de baixa renda. Uma observação precipitada e não embasada poderia julgar incoerente que receitas simples e de baixo custo sejam publicadas num livro de grande formato, com 256 páginas em policromia, sobre papel *couché*. Contudo, esse posicionamento, entre os dois extremos apontados por Barthes, pode ser bastante rentável: receitas práticas que a classe média pode preparar e fotografias sedutoras para contar a fábula desejada pelas classes de menor renda.

Mais Você: 10 anos vem alcançando relevante êxito comercial desde seu lançamento até o momento em que este trabalho é concluído, e apresenta condições de manter-se nesta posição, visto que programa e autora continuam no ar, tendo em seus telespectadores um potencial público consumidor.

Pode se imaginar que os editores de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia* enfrentam um dilema um pouco mais complicado neste aspecto. A morte da autora abriu espaço para outros expoentes da culinária na televisão, como a própria Ana Maria Braga, que concorrem com outras publicações. Além disso, passados doze anos desde este episódio, a geração mais recente de compradores de livro de culinária teve pouco ou nenhum contato com o programa de Ofélia. A reprodução contínua de uma imagem na televisão pode impulsionar as vendas de um livro de modo significativo, mas sobram poucas perspectivas após a morte (ou a interrupção do programa) de seus autores.

É interessante notar, a partir desta conclusão, que o êxito comercial de *Dona Benta: Comer Bem* e da obra de Ofélia Anunciato são semelhantes, ambos com média de 21 mil exemplares vendidos por ano. Não se pode ignorar a contribuição da televisão ao primeiro título, consideradas as diversas adaptações da obra de Monteiro Lobato realizadas de 1952 a 2007. Mas é preciso também admitir que essa presença é diferente e não possui o mesmo impacto. Talvez a maior vantagem ao colocar Dona Benta “assinando” um livro tenha sido

aproveitar a natureza literária da personagem, que lhe garante uma possibilidade infinita de “reencarnações” em diversas mídias e, conseqüentemente, uma permanência muito maior. É um paradoxo interessante: por nunca ter existido de verdade, é a única das três personagens dos livros estudados que pode ser eterna.

Dando sequência à questão, ao abordar as características destas três personagens foi possível enxergar a evolução que elas representam na imagem da dona de casa ao longo dos anos, refletindo de certa forma as mudanças de comportamento ocorridas na sociedade brasileira durante o período estudado. Dona Benta é a dona de casa idealizada, saída da literatura, um ideal difícil de ser alcançado no mundo real. Idosa, devotada à família, desempenha exclusivamente o papel de avó, e esse fator a esvazia completamente de sexualidade. Ofélia tornando esta personagem humana – e, conseqüentemente, menos idealizada –, mas mantém ainda a imagem da avó, num universo em que família e sexualidade são antagônicos.

Na década de 1990, Ana Maria Braga atualiza completamente esta imagem. A dedicação à família ainda é tema principal de sua relação com a audiência, mas isso não significa mais privação. O divórcio não significa mais uma renúncia à família, mas uma busca pela própria felicidade, e a relação com os filhos continua a ser administrada paralelamente a essa busca. Nestas circunstâncias, casos e namoros passaram a fazer parte da agenda da apresentadora, e informações sobre suas relações são passadas à imprensa por sua assessoria.

Por fim, espero que este trabalho tenha colaborado para o entendimento um pouco melhor do processo de edição de literatura culinária no Brasil ao longo dos últimos 70 anos. O tema não foi (nem poderia) ser esgotado em uma monografia, de proporções reduzidas, mas espero que sirva de estímulo a mais trabalhos do gênero. Fica também o desejo de que a publicação de literatura culinária brasileira continue em crescimento, documentando cada vez mais os hábitos alimentares e as mudanças sociais e econômicas do país.

REFERÊNCIAS

ANUNCIATO, Ofélia Ramos. *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*. São Paulo: Edições Melhoramentos, 1976.

_____. *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia: As 1.000 receitas mais famosas e saborosas*. São Paulo: Edições Melhoramentos, 2005.

ARAÚJO, Emanuel. *A Construção do Livro*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira; Brasília: INL – Instituto Nacional do Livro, 1986.

BARTHES, Roland. *Mitologias*. Rio de Janeiro: Difel, 2003.

BRAGA, Ana Maria. *Mais Você: 10 anos*. São Paulo: Globo, 2009.

Dona Benta: Comer Bem. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1957.

Dona Benta: Comer Bem. 75ª ed. rev. e ampl. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2003.

EL FAR, Alessandra. *Páginas de Sensação: Literatura popular e pornográfica no Rio de Janeiro (1870-1924)*. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. “Culinária de papel”. *Revista Estudos Históricos*, Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, n. 33, janeiro-junho de 2004.

SIMÕES, Renata da Silva. *Dona Benta: Comer Bem. História da Alimentação. 1940-2003*. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-graduação em História Social da FFLCH – USP, São Paulo, 2008.

TREFZER, Rudolf. *Clássicos da literatura culinária: Os mais importantes livros da história da gastronomia*. Tradução de Marcelo Rondinelli. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

ANEXOS

Capa da primeira edição de *Dona Benta: Comer Bem*



Capa da segunda edição de *Dona Benta: Comer Bem*

DONA BENTA

Comer Bem



EDIÇÃO REVISTA E AMPLIADA



Companhia
Editora Nacional

Capa da primeira edição de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*



Reimpressão da primeira edição de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*, década de 1990

Ofélia

RAMOS ANUNCIATO

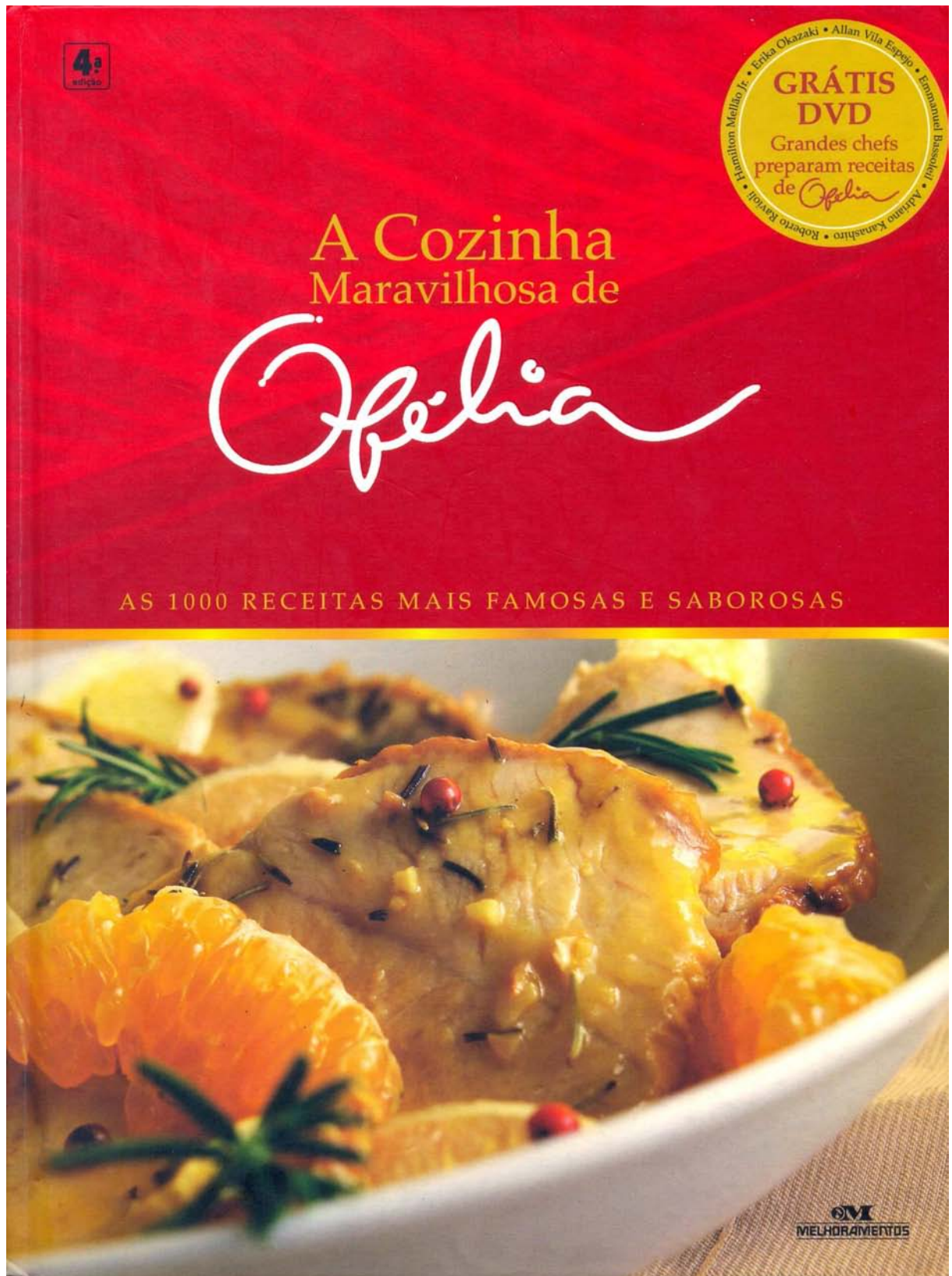
17^a
EDIÇÃO

A COZINHA MARAVILHOSA DE OFÉLIA



OM
MELHORAMENTOS

Capa da segunda edição de *A Cozinha Maravilhosa de Ofélia*



Capa de *Mais Você*: 10 anos

